Hofer

Bedienungs-anleitung

Da bin ich mir sicher.

KITCHENWARE

FLEISCHWOLF

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht‘s

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

Ihr Hofer Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.hofer-service.at.

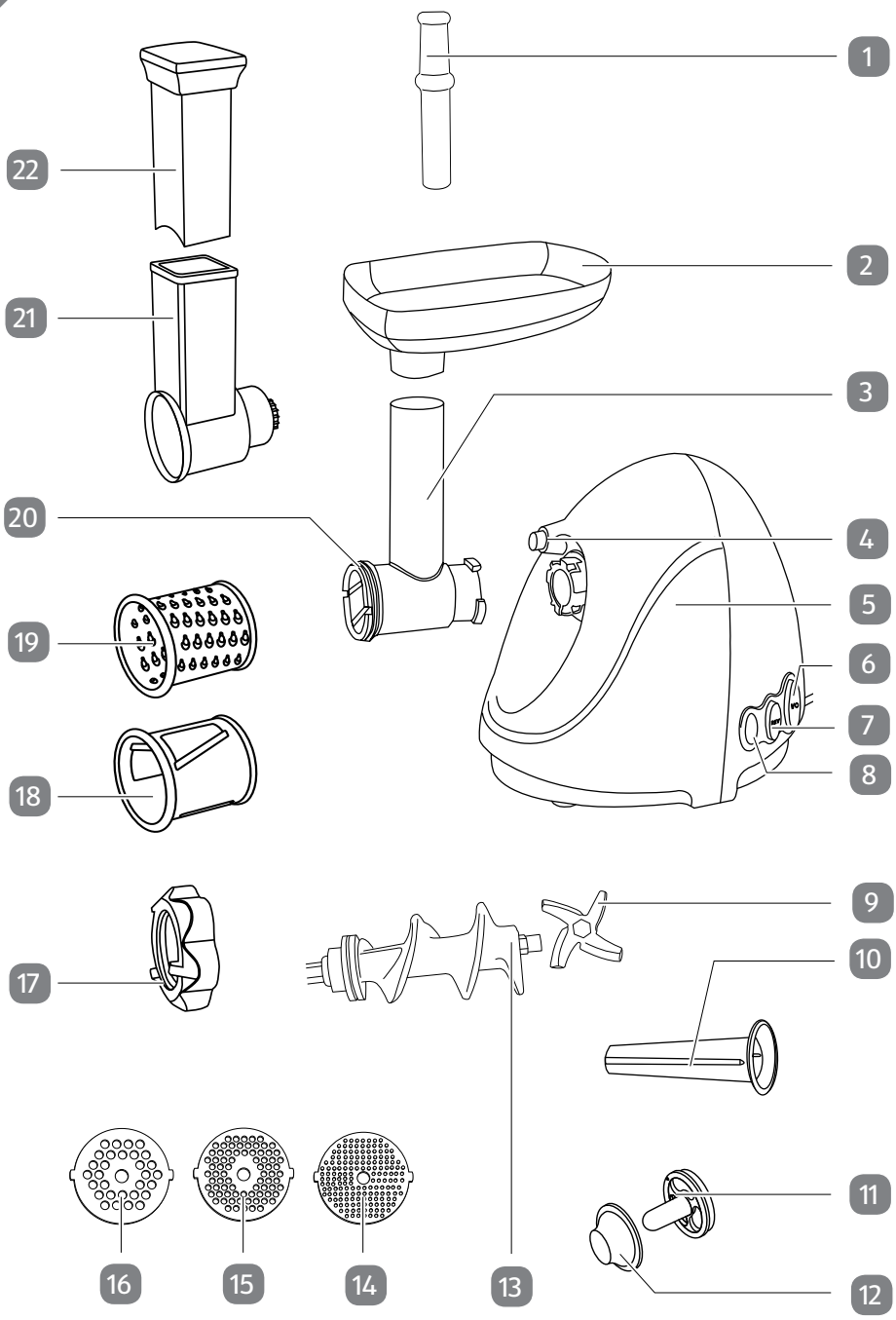
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

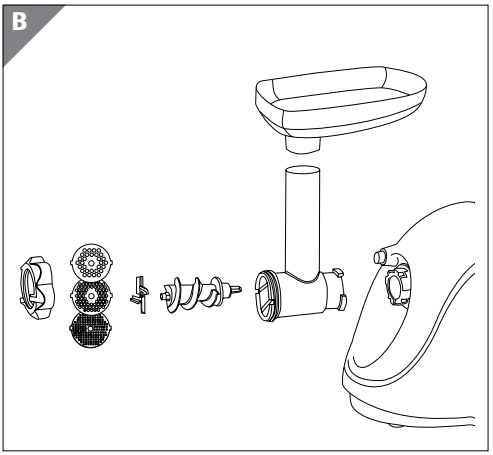
Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **8**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Sicherheitshinweise 8
Erstinbetriebnahme **12**
Fleischwolf und Lieferumfang prüfen 12
Fleischwolf reinigen 12
Bedienung **13**
Gehäuse einsetzen 14
Gehäuse abnehmen 14
Lebensmittel zerkleinern 14
Kebbe herstellen 15
Wurst herstellen 16
Lebensmittel schneiden 17
Festsitzende Lebensmittel lösen 18
Rezept für gefüllte Kebbe (Kibbeh) **18**
Umhüllung vorbereiten 18
Füllung vorbereiten 19
Kebbe zubereiten 19
Fehlersuche **20**
Reinigung **21**
Aufbewahrung **22**
Technische Daten **22**
Konformitätserklärung **22**
Entsorgung **23**
Garantie **25**
Garantiekarte 25
Garantiebedingungen 26

Dok./Rev.-Nr. 1510-00366_20150309

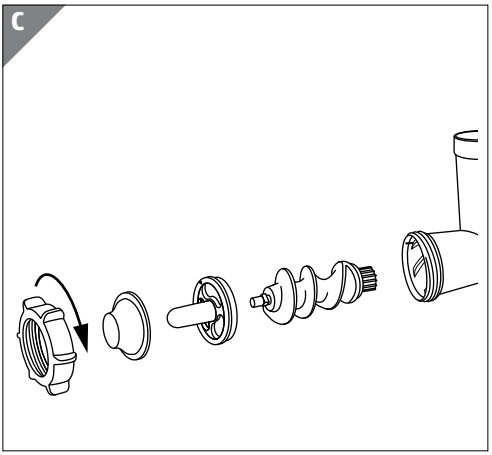
A



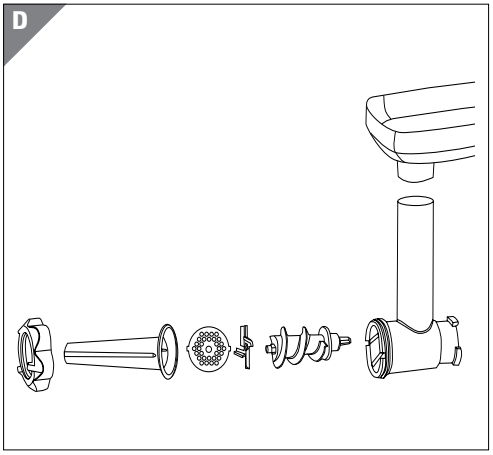
B



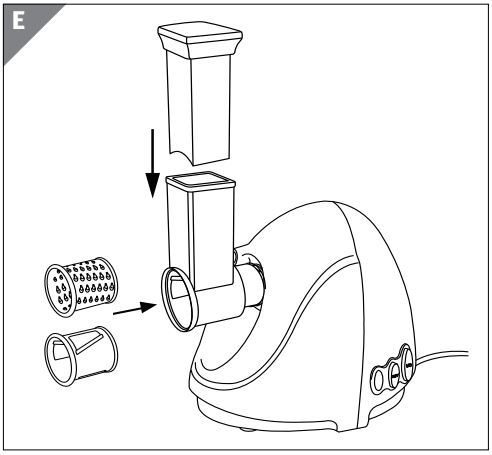
C



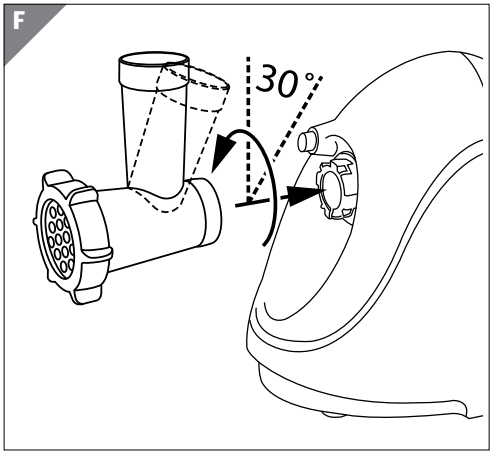
D



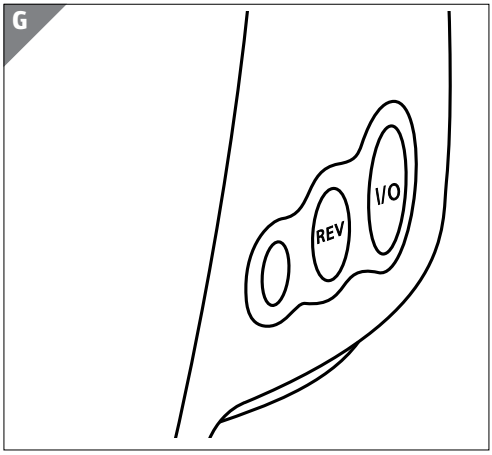
E



F



G



Lieferumfang/Geräteteile

1. Stopfer, rund
2. Einfüllschale
3. Messergehäuse
4. Entriegelungsknopf
5. Motorblock
6. Ein-/Ausschalter
7. Rücklaufschalter (REV)
8. Betriebsanzeige
9. Flügelmesser
10. Wurstfüllaufsatz
11. Former
12. Kegel
13. Schneckenwelle
14. Passierscheibe, fein
15. Passierscheibe, mittel
16. Passierscheibe, grob
17. Schraubring
18. Schneidetrommel
19. Raspeltrommel
20. Gewinde für den Schraubring
21. Abschneidegehäuse
22. Stopfer, eckig

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Fleischwolf. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Fleischwolf einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Fleischwolf führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Fleischwolf an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Fleischwolf oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass der Fleischwolf bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität mit dem Produktsicherheitsgesetz.

Gerät der Schutzklasse II.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Fleischwolf ist ausschließlich zum Zerkleinern von Fleisch, Tomaten, gekochten Kartoffeln, Spinat u. ä. sowie zur Herstellung von Kebbe und Wurst in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Der Fleischwolf ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

Verwenden Sie den Fleischwolf nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Fleischwolf ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Fleischwolf nur an eine vorschriftsgemäß installierte Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Schließen Sie den Fleischwolf nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Fleischwolf bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Fleischwolf nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Fleischwolfs beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Verwenden Sie den Fleischwolf nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Fleischwolfs Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Fleischwolf befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Fleischwolf darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder den Fleischwolf noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Fleischwolf, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Verwenden Sie den Fleischwolf nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie den Fleischwolf nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Fleischwolf hineinstecken.
- Wenn Sie den Fleischwolf nicht benutzen, reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Fleischwolf immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Fleischwolf darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitungen sind von Kindern fernzuhalten.
- Der Fleischwolf ist geeignet für die Verwendung durch Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Fleischwolfs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug! Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. (Kinder erkennen nicht immer die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.)
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie den Fleischwolf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Fleischwolf kann zu Verletzungen führen.

- Trennen Sie den Fleischwolf bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz.
- Vermeiden Sie jede Berührung mit beweglichen Teilen, dies kann zu Verletzungen führen.
- Fassen Sie das Schneidmesser nie an den Schneidekanten an.
- Drücken Sie Speisen oder Zutaten nie mit dem Finger in den Zuführungsschacht, während der Fleischwolf läuft. Verwenden Sie dazu stets den dafür vorgesehenen Stopfer.
- Achten Sie darauf, dass niemand den Fleischwolf am Kabel von der Arbeitsfläche herunterreißen kann.
- Fassen Sie das Motorgehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Motorgehäuse bewegen wollen.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Fleischwolf kann zu Beschädigungen des Fleischwolfs führen.

- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Stellen Sie den Fleischwolf auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Fleischwolf nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Legen Sie während des Betriebs keine Tücher, Servierten oder andere Gegenstände unter oder auf den Fleischwolf.
- Stellen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf den Fleischwolf und die Zubehörteile.
- Stellen Sie den Fleischwolf nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Setzen Sie den Fleischwolf niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus. Füllen Sie niemals Flüssigkeit in den Fleischwolf.

- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Tauchen Sie den Fleischwolf zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Der Fleischwolf kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie den Fleischwolf keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Fleischwolfs ausreichend Platz, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können.

Erstinbetriebnahme

Fleischwolf und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Fleischwolf schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
2. Nehmen Sie den Fleischwolf aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Fleischwolf oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Fleischwolf nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Fleischwolf reinigen

- Reinigen Sie den Fleischwolf und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten. Beachten Sie dazu die Hinweise im Kapitel „Reinigung“.
- Achten Sie darauf, dass vor allem die Teile des Fleischwolfs, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sauber sind.

Bedienung

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!
Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Fleischwolf kann zu Verletzungen führen.

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Lassen Sie den Fleischwolf nie unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.
- Greifen Sie nie in den Füllschacht des Fleischwolfs.
- Die Schneiden am Kreuzmesser sind sehr scharf. Fassen Sie nicht an die Klingen.
- Achten Sie darauf, dass keine Fremdkörper wie Haare oder Teile von Kleidungsstücken in den Füllschacht gelangen.
- Halten Sie nie Ihr Gesicht über den Füllschacht. Falls doch mal harte Bestandteile wie Knochensplitter, Stiele oder Kerne in den Fleischwolf geraten sind, könnten sie splittern und aus dem Fleischwolf heraus springen.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Fleischwolf kann zu Beschädigungen des Fleischwolfs führen.

- Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Fleischwolf. Wenn Sie Nahrungsmittel in den Füllschacht geben möchten, nutzen Sie immer die mitgelieferten Stopfer.
- Halten Sie die maximale Betriebsdauer von 3 Minuten unbedingt ein. Wenn der Fleischwolf die maximale Betriebsdauer erreicht hat, muss es auf Raumtemperatur abkühlen (mindestens 60 Minuten).
- Verwenden Sie immer einen vollständigen Satz an Zubehörteilen (siehe **Abb. B - E**).

- Verarbeiten Sie keine zu harten Lebensmittel wie Knochen, Knorpel, Sehnen, gefrorenes Gut, rohe Kartoffeln, Steinobst oder Nüsse mit dem Fleischwolf.
- Verarbeiten Sie keine sehr saftigen Lebensmittel wie viele Obstsorten. Der Saft könnte ins Motorgehäuse laufen.
- Betätigen Sie die Rücklauftaste erst dann, wenn der Motor endgültig zum Stehen gekommen ist.
- Lassen Sie Nahrungsmittel nicht auf dem Fleischwolf antrocknen. Reinigen Sie den Fleischwolf nach jeder Verwendung. Halten Sie auch die Zubehörteile sauber.

Gehäuse einsetzen

Bevor Sie mit dem Fleischwolf Lebensmittel verarbeiten können, müssen Sie das Messergehäuse 3 bzw. das Abschneidegehäuse 21 einsetzen.

1. Setzen Sie das ausgewählte Gehäuse in einem Winkel von etwa 30° im Uhrzeigersinn versetzt auf den Motorblock 5 (siehe **Abb. F**).
2. Drehen Sie es nun gegen den Uhrzeigersinn, bis der Entriegelungsknopf 4 hörbar einrastet.

Gehäuse abnehmen

1. Achten Sie unbedingt darauf, dass der Fleischwolf nicht ans Stromnetz angeschlossen ist.
2. Drücken Sie den Entriegelungsknopf 4.
3. Drehen Sie das Gehäuse um etwa 30° im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es ab (siehe **Abb. F**).

Lebensmittel zerkleinern

Für einen sicheren und korrekten Gebrauch, beachten Sie unbedingt die Warnhinweise am Anfang des Kapitels „Bedienung“.

Mit der folgenden Zubehör-Kombination (siehe **Abb. B**) können Sie Fleisch, Tomaten, gekochte Kartoffeln, Spinat etc. zerkleinern.

1. Achten Sie unbedingt darauf, dass der Fleischwolf nicht ans Stromnetz angeschlossen ist.
2. Setzen Sie das Messergehäuse 3 ein (siehe Kapitel „Gehäuse einsetzen“).
3. Schieben Sie die Schneckenwelle 13 in das Messergehäuse.
4. Stecken Sie das Flügelmesser 9 auf die Schneckenwelle.

Achten Sie darauf, dass die Schneidklinge mit der flachen Seite nach vorne ausgerichtet ist.

5. Setzen Sie die Passierscheibe 14, 15 oder 16 in das Messergehäuse ein.
   Achten Sie darauf, dass beiden Vorsprünge am Umfang der jeweiligen Passierscheibe in die dafür vorgesehenen Nuten am Messerblock eingeführt werden.
6. Drehen Sie den Schraubring 17 auf das Gewinde für den Schraubring 20.
7. Setzen Sie die Einfüllschale 2 auf das Messergehäuse.
8. Nehmen Sie nun die Lebensmittel zur Hand, die Sie zerkleinern möchten.
   Zerkleinern Sie sie so gut, dass sie durch das Loch in der Einfüllschale passen.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
10. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6.
    Die Betriebsanzeige 8 leuchtet.
11. Geben Sie das Zerkleinerungsgut durch das Loch der Einfüllschale in das Messergehäuse.
12. Nutzen Sie den runden Stopfer 1, um das Zerkleinerungsgut vorsichtig ins Messergehäuse zu drücken.
13. Wenn Sie alle Lebensmittel zerkleinert haben, drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6.
14. Ziehen Sie den Netzstecker.

Kebbe herstellen

Für einen sicheren und korrekten Gebrauch, beachten Sie unbedingt die Warnhinweise am Anfang des Kapitels „Bedienung“.

Mit der folgenden Zubehör-Kombination (siehe **Abb. C**) können Sie Kebbe herstellen. Einen Rezeptvorschlag finden Sie im Kapitel „Rezept für gefüllte Kebbe (Kibbeh)“.

1. Fertigen Sie die Umhüllungsmasse, indem Sie Lammfleischstücke und Bulgur mit der feinen Passierscheibe 14 zerkleinern (siehe Kapitel „Lebensmittel zerkleinern“).
   Alternativ können Sie auch Rind- oder Schweinefleisch und Weizenschrot verwenden.
2. Fertigen Sie die Füllung, indem Sie weitere Fleischstücke mit der feinen Passierscheibe zerkleinern. Würzen Sie die Füllung.
3. Überprüfen Sie, ob Sie den Netzstecker gezogen haben und entnehmen Sie das Zubehör aus dem Messergehäuse und reinigen Sie es gegebenenfalls.
4. Schieben Sie danach die Schneckenwelle 13 wieder in das Messergehäuse 3.
5. Setzen Sie den Former 11 in das Messergehäuse ein.
   Achten Sie darauf, dass die beiden Vorsprünge am Umfang des Formers in die dafür vorgesehenen Nuten am Messerblock eingeführt werden.

6. Setzen Sie den Kegel 12 auf den Former.
7. Fixieren Sie das Zubehör, indem Sie den Schraubring 17 auf das Gewinde für den Schraubring 20 drehen.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
9. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6.

   Die Betriebsanzeige 8 leuchtet.
10. Geben Sie die Umhüllungsmasse durch das Loch der Einfüllschale 2 in das Messergehäuse.
11. Nutzen Sie den runden Stopfer 1, um das Zerkleinerungsgut vorsichtig ins Messergehäuse zu drücken.
12. Schneiden Sie Hohlschläuche von etwa 7 cm ab.
13. Drücken Sie die Hohlschläuche an einem Ende zusammen. Befüllen Sie sie mit etwas gewürzter Fleischmasse. Drücken Sie auch das andere Ende zusammen.
14. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6.
15. Ziehen Sie den Netzstecker.

Wurst herstellen

Für einen sicheren und korrekten Gebrauch, beachten Sie unbedingt die Warnhinweise am Anfang des Kapitels „Bedienung“.

Mit der folgenden Zubehör-Kombination können Sie Wurst herstellen (siehe **Abb. D**).

1. Fertigen Sie die Füllung, indem Sie Fleischstücke mit der feinen Passierscheibe zu Hack zerkleinern. Würzen Sie die Füllung.
2. Überprüfen Sie, ob Sie den Netzstecker gezogen haben und entnehmen Sie das Zubehör aus dem Messergehäuse und reinigen Sie es gegebenenfalls.
3. Schieben Sie danach die Schneckenwelle 13 wieder in das Messergehäuse 3.
4. Stecken Sie das Flügelmesser 9 auf die Schneckenwelle.

   Achten Sie darauf, dass die Schneidklinge mit der flachen Seite nach vorne ausgerichtet ist.
5. Setzen Sie die Passierscheibe 14, 15 oder 16 in das Messergehäuse ein.

   Achten Sie darauf, dass beiden Vorsprünge am Umfang der jeweiligen Passierscheibe in die dafür vorgesehenen Nuten am Messerblock eingeführt werden.
6. Setzen Sie den Wurstfüllaufsatz 10 auf die Passierscheibe.
7. Fixieren Sie das Zubehör, indem Sie den Schraubring 17 auf das Gewinde für den Schraubring 20 drehen.
8. Weichen Sie die Wursthülle etwa 10 Minuten in lauwarmem Wasser ein. Schieben Sie die Wursthülle im Anschluss über den Wurstfüllaufsatz.

9. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
10. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6.

    Die Betriebsanzeige 8 leuchtet.
11. Geben Sie die Fleischmasse in das Messergehäuse.
12. Nutzen Sie den runden Stopfer 1, um das Schneidgut vorsichtig ins Messergehäuse zu drücken.
13. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6.
14. Ziehen Sie den Netzstecker.

Lebensmittel schneiden

Für einen sicheren und korrekten Gebrauch, beachten Sie unbedingt die Warnhinweise am Anfang des Kapitels „Bedienung".

Mit der folgenden Zubehör-Kombination (siehe **Abb. E**) können Sie Gurken, gekochte Kartoffeln, etc. verarbeiten.

1. Achten Sie unbedingt darauf, dass der Fleischwolf nicht ans Stromnetz angeschlossen ist.
2. Setzen Sie das Abschneidegehäuse 21 ein (siehe Kapitel „Gehäuse einsetzen").
3. Führen Sie die Schneidetrommel 18 oder die Raspeltrommel 19 bis zum Anschlag in das Abschneidegehäuse ein.

   Achten Sie unbedingt darauf, dass die Verzahnungen ineinander greifen.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
5. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6.

   Die Betriebsanzeige 8 leuchtet.
6. Geben Sie das Schneidgut in das Abschneidegehäuse.
7. Nutzen Sie den eckigen Stopfen 22, um das Schneidgut vorsichtig ins Abschneidegehäuse zu drücken.
8. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den Ein-/Ausschalter 6.
9. Ziehen Sie den Netzstecker.

Festsitzende Lebensmittel lösen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Fleischwolf kann zu Beschädigungen des Fleischwolfs führen.

- Lassen Sie den Rücklauf nicht zu lange kontinuierlich laufen. Die Lebensmittel werden dadurch zum Motorblock hin bewegt und könnten so in die Kupplungsöffnung eindringen.
- Wenn die Verstopfung nach kurzer Zeit nicht gelöst ist, ziehen Sie den Netzstecker, entnehmen das Zubehör und lösen die Verstopfung händisch.

1. Schalten Sie den Motor mit dem Ein-/Ausschalter 6 aus.
2. Drücken Sie den Rücklaufschalter (REV) 7.
3. Um den Rücklauf zu beenden, lassen Sie den Rücklaufschalter wieder los.

Rezept für gefüllte Kebbe (Kibbeh)

Kebbe (Kibbeh) ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das hauptsächlich aus Fleisch und Bulgur (eine Weizensorte) besteht, die zusammen zu einer Paste verarbeitet und frittiert werden. Alternativ sind auch andere Fleischsorten und statt Bulgur auch Weizenschrot verwendbar. Es gibt Kebbe in gefüllter und ungefüllter Form.

Umhüllung vorbereiten

Für die Umhüllung brauchen Sie folgende Zutaten:
500 gr. Fleisch, 500 gr. Bulgur oder Weizenschrot, 1 kleine Zwiebel

1. Schneiden Sie das Fleisch in Streifen und zerkleinern Sie es wie im Kapitel „Lebensmittel zerkleinern“ beschrieben. Verwenden Sie dazu die feine Passierscheibe 14.
2. Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Stücke. Geben Sie die Zwiebeln zu dem Bulgur (Weizenschrot) und dem Fleisch. Vermischen Sie alle Zutaten.
3. Passieren Sie die Mischung ein zweites Mal mit dem Fleischwolf.

Füllung vorbereiten

Für die Füllung brauchen Sie folgende Zutaten:
400 gr. Fleisch, 1 EL Öl, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 EL Salz und Pfeffer

1. Schneiden Sie das Fleisch in Streifen und zerkleinern Sie es wie im Kapitel „Lebensmittel zerkleinern“ beschrieben. Verwenden Sie dazu die feine Passierscheibe 14.
2. Hacken Sie Zwiebeln in feine Stücke und braten Sie sie in Öl goldbraun an.
3. Geben Sie das Fleisch hinzu; leicht bräunen und garen.
4. Geben Sie die übrigen Zutaten hinzu; weitere 1 - 2 Minuten garen. Anschließend gießen Sie das überschüssige Fett ab und lassen die Mischung ein wenig abkühlen.

Kebbe zubereiten

1. Stellen Sie Hohlschläuche her und füllen Sie sie wie im Kapitel „Kebbe herstellen“ beschrieben.
2. Frittieren Sie die Kebbe-Teile bei ca. 190° C in der Friteuse für ca. 6 Minuten, bis sie goldbraun erscheinen.

Fehlersuche

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störung	Ursache	Behebung
Der Fleischwolf zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker des Fleischwolfs ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Funktion der Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
Die Schneckenwelle blockiert.	Der Fleischwolf ist verstopft.	Schalten Sie den Fleischwolf aus. Drücken Sie den Rücklaufschalter (REV), um eingeklemmte Lebensmittel zu lockern.
		Schalten Sie den Fleischwolf aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie das Zubehör und entfernen Sie eingeklemmte Lebensmittel.
Der Fleischwolf stoppt während des Betriebs.	Der Fleischwolf ist überhitzt.	Lassen Sie den Fleischwolf 60 Minuten abkühlen.
Der Motor läuft zu langsam.	Der Fleischwolf ist verstopft.	Nutzen Sie den Rücklaufschalter (REV) oder entnehmen Sie ggf. das Zubehör und entfernen Sie Lebensmittel.
	Sie drücken zu stark mit dem Stopfer, obwohl das Gehäuse bereits voll ist.	Arbeiten Sie langsamer.
	In den Lebensmitteln waren harte Bestandteile.	Schneiden Sie härtere Lebensmittel in kleine Stücke.
		Verarbeiten Sie nur Lebensmittel, die etwa die Beschaffenheit von Fleisch haben. Kochen Sie harte Gemüse evtl. vor.
Saft tropft aus dem Gehäuse.	Die Lebensmittel sind zu feucht.	Tupfen Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung trocken. Verarbeiten Sie keine zu feuchten Lebensmittel.

Reinigung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

– Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie den Fleischwolf vollständig abkühlen.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Fleischwolf kann zu Verletzungen führen.

– Verdorbene Speisereste können zu gesundheitlichen Schäden führen. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch diejenigen Teile, die mit Lebensmitteln (insbesondere Fleisch) in Berührung gekommen sind.

HINWEIS!
Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

– Tauchen Sie den Fleischwolf niemals in Wasser.
– Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Fleischwolf kann zu Beschädigung führen.

– Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Schalten Sie den Fleischwolf ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Warten Sie, bis alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.
4. Entnehmen Sie das jeweilige Gehäuse (siehe Kapitel „Gehäuse abnehmen“) und das komplette Zubehör.
5. Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser und mildem Spülmittel.
6. Wischen Sie den Motorblock 5 mit einem feuchten Tuch ab.
7. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie den Fleischwolf wie in Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- Lagern Sie ihn an einem sauberen, trockenen, frostfreien Ort.
- Lagern Sie den Fleischwolf so, dass er für Kinder unzugänglich ist.
- Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf den Fleischwolf und sein Zubehör.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt wird.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V~
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Nennleistung:	300 W
Schutzklasse:	II
Betriebszeit:	Maximal 3 Minuten

Konformitätserklärung

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

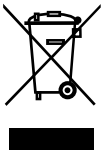
Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte der Fleischwolf einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

KITCHENWARE

GARANTIEKARTE

FLEISCHWOLF

Ihre Informationen:

Name: _____

Adresse: _____

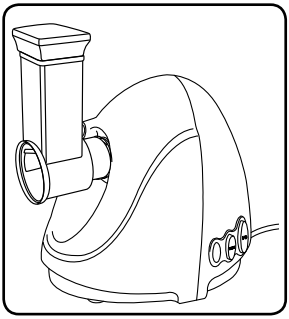
☎ _____ E-Mail: _____

Datum des Kaufs*: _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte.

Ort des Kaufs: _____

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an:

Parhammer Electronic
Service GmbH
Salzweg 2, Gewerbegebiet
4894 Oberhofen am Irrsee
AUSTRIA

KUNDENDIENST

☎ (AT) +43 (0) 6213-69941 hup-kundendienst@aon.at

MODELL: FW 2015 ARTIKELNUMMER: 43841 08/2015

Hotline:
Festnetzgebühren ohne Zusatzkosten.

3
JAHRE GARANTIE

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **Hofer Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Hofer

Da bin ich mir sicher.

AT

Made in China

Vertrieben durch:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld
GERMANY

KUNDENDIENST

AT **+43 (0) 6213-69941** **hup-kundendienst@aon.at**

MODELL: **FW 2015** ARTIKELNUMMER: **43841** 08/2015

3 JAHRE GARANTIE